

*Los Angeles*  
*divine food*

## Sopas Soups

Sopa del día <i>Soup of the Day</i>	6,50 €
Sopa de Pescado y Marisco <i>Fish and Seafood soup</i>	9,00 €
Sopa Japonesa Mugi Miso <i>Mugi Miso Japanese soup</i>	9,00 €
Gazpacho <i>Gazpacho-Andalusian cold Tomato Soup</i>	7,00 €

## Entradas Starters

Langostinos al Pil Pil <i>Prawns Pil Pil</i>	13,50 €
Trío de Vieras con mejillones gallegos <i>Scallops with galician mussels -3 pieces-</i>	15,00 €
Tartar de salmón <i>Salmón Tartar</i>	13,50 €
Salmón ahumado <i>Smoked Salmón</i>	12,00 €
Tataki de atún <i>Tuna Tataki</i>	14,50 €
Foie de pato <i>Duck foie</i>	9,00 €
Croquetas de gambitas grises <i>Grey Prawn Croquettes</i>	8,50 €
Croquetas de queso <i>Cheese Croquettes</i>	7,50 €

## Ensaladas Salads

Ensalada tricolor <i>Mozzarella di búfala, aguacate, tomato y salsa pesto</i>	
<b>Three colours Salad</b> <i>Mozzarella di Buffala, Avocado, Tomato and Pesto Sauce</i>	10,50 €
Cóctel de langostinos <b>Prawn Cocktail</b>	13,00 €
Ensalada César de pollo al cajún <b>Caesar Salad with Cajun chicken</b>	13,50 €
Ensalada tropical templada con atún rojo <b>Tropical sald with warm red tuna</b>	13,50 €

## Pescados Fish

Rodaballo <i>Servido con patatas natur y verduras</i>	
<b>Turbot</b> <i>Served with nature potatoes and vegetables</i>	24,00 €
Suprema de bacalao con salsa holandesa <i>Wok de verduras y patatas natur</i>	
<b>Supreme Codfish with Hollandese Sauce</b>	
<i>Served with vegetables wok and boiled potatoes</i>	24,50 €
Salmón Grilled <i>Servido con verduras y arroz negro</i>	
<b>Grilled Salmón</b> <i>Served with vegetables and black rice</i>	19,50 €
Filete de lenguado del Mar del Norte <i>servido con arroz y verduras</i>	
<b>Fillet of North Sea Sole</b> <i>Served with vegetables and rice</i>	26,50 €

## **Carnes Meat**

Chateaubriand (min. 2 pers.) <i>Chateaubriand-best cut of fillet Steak (min. 2 pers.)</i>	pp. 29,00 €
Solomillo de ternera <i>Beef Fillet Steak</i>	28,00 €
Entrecot de ternera <i>Beef rib-eye Steak</i>	25,00 €
Tagliata Corona de solomillo de ternera servido con rúcula y parmesano	
<i>Tagliata Beef Fillet Steak served with rocket and parmesan cheese</i>	27,00 €
Carré de cordero	
<i>Rack of Lamb</i>	24,00 €
Confit de pato <i>Servido con verduras y manzana al horno</i>	
<i>Duck confit Served with vegetables with baked apple</i>	23,00 €
Costillas de cerdo a la barbacoa <i>Servido con patatas fritas y ensalada</i>	
<i>Barbecue Pork Ribs Served with French fries and salad</i>	19,00 €
Pechuga de pollo al grill <i>Servido con verduras y patatas fritas</i>	
<i>grilled Chicken breast Served with vegetables and french fries</i>	18,50 €
Estofado de ternera con cerveza Belga <i>Servido con patatas fritas</i>	
<i>Belgian style beef stew served with french fries</i>	18,50 €
“Vol au Vent” <i>Servido con patatas fritas served with french fries</i>	18,50 €

## **Salsas Sauces**

Salsa bordelesa <i>Bordelesa Sauce</i>	3,50 €
Salsa bearnesa <i>Bearnaise Sauce</i>	3,50 €
Salsa de pimienta de jamaicos <i>Jamaican Pepper Sauce</i>	3,00 €
Salsa de champiñones <i>Mushroom Sauce</i>	3,00 €
Salsa roquefort <i>Roquefort Sauce</i>	3,00 €

## **Guarniciones Sides**

Champiñones salteados <i>Sauted mushrooms</i>	3,50 €
Verduras al vapor <i>Steamed vegetables</i>	3,50 €
Espinacas a la crema <i>Creamy Spinach</i>	3,50 €
Patatas gratinadas <i>Grilled/gratinated potatoes</i>	3,50 €
Puré de patatas <i>Mashed potatoes</i>	3,00 €
Patatas fritas <i>French fries</i>	3,00 €

## **Pasta & arroces Pasta & rice**

Pasta vegetariana al pesto <i>Vegetarian pasta served with Pesto sauce</i>	13,50 €
Tagliatelle frutti di mare <i>Tagliatelle “Frutti di mare”</i>	16,50 €
Risotto con carabineros y parmesano	
<i>risotto with carabineros and parmesan chesse</i>	21,00 €
Lasagna de setas silvestres, queso de cabra y verites de foie gras	
<i>Lasagna with wild muchrooms, goat cheese and foie gras</i>	20,00 €

## Menú infantil *Kids Menu*

Macaroni con queso <i>Macaroni with Cheese</i>	6,50 €
Dedos de pescado <i>Servido con patatas fritas y salsa tartar</i> <i>Fish fingers Served with French fries and tartar sauce</i>	8,50 €
Nuggets de pollo <i>Servido con patatas fritas</i> <i>Chicken Nuggets Served with French fries</i>	7,50 €
Costillas a la barbacoa <i>Servido con patatas fritas</i> <i>Barbecue Pork Ribs Served with French fries</i>	8,00 €

## Postres *Dessert*

Flan al caramelo <i>Flan with caramel sauce</i>	6,00 €
Mousse de chocolate belga <i>Belgian chocolate mousse</i>	7,00 €
Surtido de quesos <i>Cheese platter</i>	10,00 €
Pastel casero <i>Homemade pastry</i>	7,00 €
Helado casero vainilla, chocolate o café <i>Homemade ice-cream vanilla, chocolate or coffee</i>	bola 3,00 €
Sorbete casero limón, mandarina o fresa <i>Homemade sorbet Lemon, tangerine, strawberry</i>	bola 3,00 €
Coronel Sorbete de limón con Vodka <i>Lemon sorbet with Vodka</i>	7,00 €
Dama blanca helado de vainilla con salsa caliente de chocolate belga <i>Dame Blanche Vanilla ice-cream topped with hot Belgian chocolate</i>	8,50 €
Coronel	7,00 €



CONTIENE  
GLUTEN  
CONSTAINS  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



HUEVOS  
EGGS



PESCADOS  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOY



LÁCTEOS  
MILD PRODUCTS



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



GRANOS  
SESAMO  
SESAME  
SEEDS



DIÓXIDO DE  
AZUFRE Y  
SULFITOS  
SULPHUR DIOXIDE  
AND SULFITES



ALTRAMUCES  
LUPINS



MOLUSCOS  
MOLLUSC

SI ES USTED ALÉRGICO POR FAVOR PREGUNTEN AL PERSONAL *IF YOU ARE ALLERGIC PLEASE ASK STAFF*



Ribera del Marlin, local 41 - Telf. 605 154 654  
11310 SOTOGRANDE  
[www.losangelessotogrande.com](http://www.losangelessotogrande.com)

10% I.V.A. incluido **VAT 10% included**